

un buon rapporto qualità-prezzo, abbinando bassi valori di attrito a un'elevata resistenza all'usura e all'azione di agenti chimici. Il nuovo cuscinetto "low cost" per l'impiego in ambito chimico è quindi la perfetta alternativa antiusura alle bronzine a strisciamento realizzate con materiali plastici generici con relativa resistenza ai fluidi di esercizio.

## I.M.M.A.

Con la nuova diraspa-pigiatrice orizzontale I.M.M.A., la vendemmia meccanica non è più un problema. Al fine di ottenere ottimi risultati anche in presenza di uve provenienti da raccolta meccanizzata, la macchina è equipaggiata di alcune regolazioni fondamentali: regolazione ec-

centricità tamburo/battitore per regolare la distanza fra le palette gommate e la superficie interna del tamburo forato; la regolazione velocità tamburo e regolazione velocità battitore tramite sistemi autonomi e indipendenti a gestione elettronica.

Oltre alla lavorazione classica diraspa-pigiatrice con o senza l'intervento della funzione pigiatura, questa macchina consente, tramite il by-pass diraspatore ad azionamento idraulico, di escludere l'ingresso nel tamburo forato, per cui il prodotto può essere inviato direttamente al pigiatore oppure recuperato senza subire nessun intervento. Particolare cura è stata posta nella realizzazione del tamburo, realizzato con fori imbutiti, privi di bave e a diametro variabile; il battitore è sempre provvisto di

pioli con estremità gommate. La particolare geometria costruttiva dei rulli conici consente, inoltre, di effettuare una pigiatura progressiva senza sgretolare buccia e vinaccioli.

## Innotec

Winetica usa i dati analitici provenienti da una sonda dotata di specifici sensori, immersa manualmente da un operatore, dall'alto del serbatoio il quale è identificato con un tag RFID. In autonomia associa al serbatoio i risultati analitici, caricandoli nel database. Un sensore individua i livelli del serbatoio, generando informazioni all'operatore con indicazioni colorate come un semaforo. I dati sono trasmessi wireless al PC server, o remotati su altre unità mobili, dove l'enologo può consultare, introdurre variazioni ai protocolli, emettere messaggi con post-it visualizzabili dal cantiniere, introdurre dei promemoria al raggiungimento di valori analitici prestabiliti (per esempio l'aggiunta di nutrienti). Winetica è fermentazione integrata e controllo dei processi, con sistema di monitoraggio analitico diretto di zucchero, alcool, temperatura, ossigeno, pH, torbidità, conducibilità, azoto ammoniacale, livello, calorie ed estratto secco.

Il sistema, messo a punto da Innotec, ha alcuni elementi innovativi: il monitoraggio analitico può essere effettuato mattino e sera o a richiesta; è consentita un'attività dinamica nella gestione di fermentazioni primarie e rifermentazioni, sedimentazioni dei mosti e dei vini, fermentazioni per la presa di spuma, båtannage, fermentazione malolattica ed evoluzione e conservazione dei vini; ha un basso impatto economico e consente una tracciabilità totale con creazione e gestione lotti; permette il rilievo anticipato di anomalie di processo e arresti fermentativi; è semplice e applicabile a qualsiasi ambiente e struttura senza limiti con l'interfaccia per guidare l'operatore; l'integrazione e l'automazione non sono invasive, nel rispetto delle risorse umane disponibili; ha la possibilità di controllo da remoto anche su tablet e smartphone.

## Mar.Co. - Martini Costruzioni

Forte dell'esperienza trentennale del settore, sempre alla ricerca del perfezionamento e di nuove soluzioni, in fiera l'azienda presenta una macchina industriale automatica per la



Diraspa-pigiatrice orizzontale I.M.M.A.